

La brioche

Moelleuse, légère, tendre de goût, gorgée de beurre et d'œufs, la brioche est la plus noble des pâtes levées. Ne vous laissez pas impressionner par sa réputation de lunatique: la réussir est un jeu d'enfant!

Préparation: 30 mn
+ attente: 1 h 30 à 2 h environ
Cuisson: 40 mn

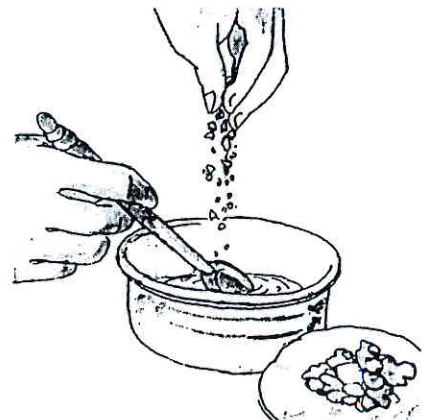
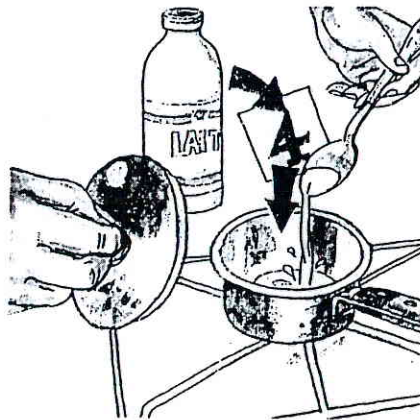
Pour 6-8 personnes
500 g de farine tamisée
30 g de levure fraîche de boulanger
60 g de sucre en poudre
6 petits œufs
400 g de beurre mou en morceaux
4 cuil. à s. de lait
15 g de sel fin

Le matériel
1 grand saladier
1 petite casserole
1 spatule
1 lèche-plat
1 moule à brioche beurré
(d'une contenance de 2 l)

Préparez le levain

1 Faites tiédir le lait pour qu'il soit à peu près à 35 °C.

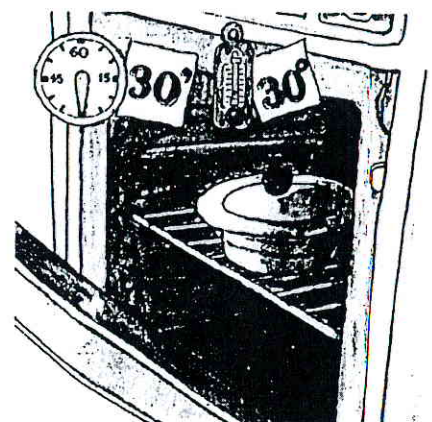
2 Emiettez la levure dans le lait. Tournez pour le délayer.



3 Ajoutez 3 cuil. à s. de farine et 1 pincée de sucre.

4 Mélangez pour obtenir une bouillie épaisse et homogène.

5 Couvrez. Laissez lever 30 mn au tiède (30 °C environ).

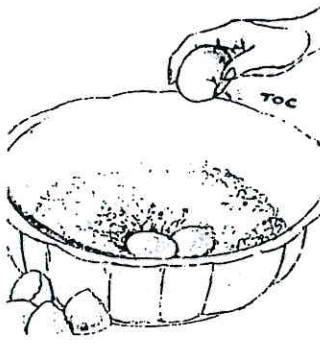


Préparez la pâte

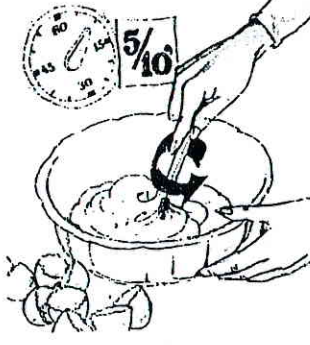
1 Mélez le reste de la farine, le sucre et le sel dans un saladier.



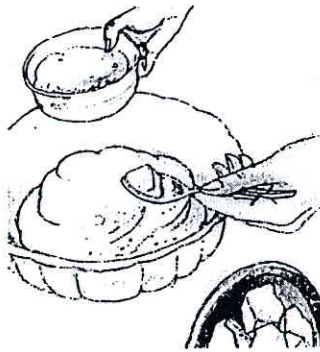
2 Creusez un trou au milieu et cassez-y les œufs un à un.



3 Mélangez énergiquement à la spatule, durant 5 à 10 mn.



4 La pâte devient lisse et élastique. Ajoutez levain et beurre.



5 Pétrissez pour obtenir une pâte qui s'étire sans se rompre.

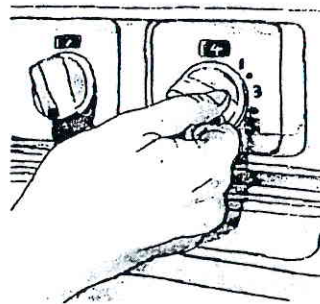


6 Couvrez d'un torchon humide. Laissez lever 1 h au tiède.

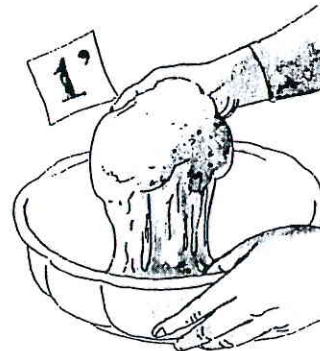


Préparez la brioche

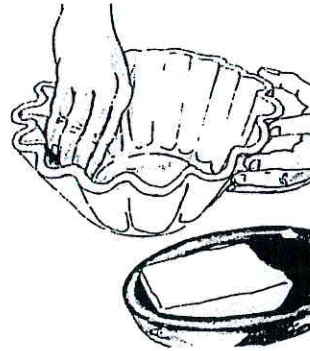
1 Préchauffez le four thermostat 4 (180 °C).



2 D'une main farinée, pétrissez la pâte 1 mn: elle retombe.



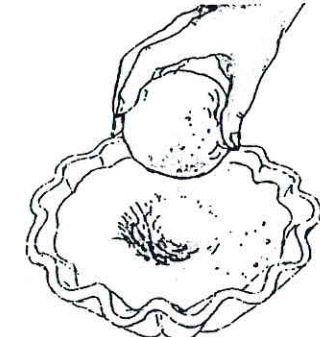
3 Beurrez le moule. Mettez-y les trois quarts de la pâte.



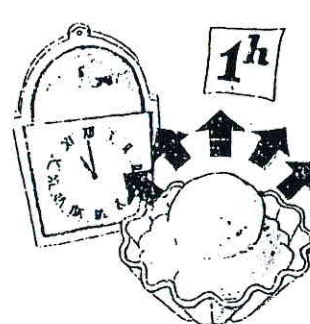
4 Creusez au milieu avec les doigts un trou profond de 4 cm.



5 Posez dans ce creux le reste de pâte moulé en petite boule.



6 Laissez doubler de volume à température ambiante (1 h env.).



Le goût de la perfection

● Plus la deuxième levée se fera lentement, plus la brioche deviendra aérienne. Une fois la pâte dans le moule, ne la mettez donc pas au tiède mais laissez-la à température ambiante. Les perfectionnistes, patients, se contenteront même d'un local à 15 °C.

● Le meilleur moment pour déguster une brioche est celui où sa mie vient juste de tiédir, après le démoulage.

Sous toutes les formes

● A défaut de moule à brioche, vous pouvez utiliser un moule à cake. Le temps de cuisson variant selon la taille et l'épaisseur du gâteau, diminuez-le dans ce cas.

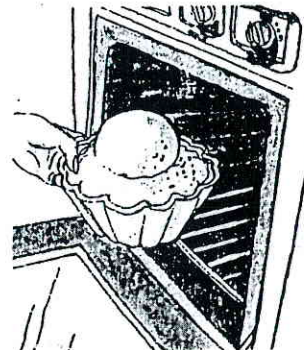
● Vous pouvez cuire deux brioches moyennes au lieu d'une grosse (diminuez le temps de cuisson) ou douze brioches individuelles: 20 mn au four leur suffiront.

Gérez le temps

● La pâte retombe après la première levée peut être congelée, mais pour un mois seulement. Dégelez-la lentement (24 h) au réfrigérateur, puis pétrissez-la brièvement, mettez dans le moule et laissez faire comme d'habitude la deuxième levée.

● La brioche cuite se congèle encore tiède. Dégelez-la lentement à température ambiante, laissez tiédir quelques minutes au four avant de savourer.

7 Enfourez 40-45 mn. Laissez tiédir hors du four. Démoulez.



REALISATION ADELINE BROUSSE ILLUSTRATIONS ROUSSO